



643-009

WIT1010AU90

<b>SE</b>	Våffeljärn .....	2
<b>DK</b>	Vaffeljern.....	5
<b>FI</b>	Vohvelirauta .....	8
<b>NO</b>	Vaffeljern.....	11
<b>UK</b>	Waffle iron .....	14
<b>DE</b>	Waffeleisen .....	17
<b>PL</b>	Gofrownica.....	20
<b>RU</b>	Вафельница .....	23

## INLEDNING

För att du ska få största möjliga nytta av ditt nya våffeljärn bör du först läsa igenom bruksanvisningen, innan du börjar använda den. Spara bruksanvisningen. Den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Apparaten bör endast användas på det sätt som beskrivs i de medföljande anvisningarna.
- Kontrollera vid upppackningen att apparaten inte har skadats under transporten. Om apparaten är skadad, måste du lämna in den för reparation innan du kan ansluta den.
- Installera apparaten enligt de medföljande anvisningarna!
- Plast och frigolit är farliga förpackningsmaterial! Förpackningsmaterialet bör lämnas in på en miljöstation.
- Kontrollera märketiketten och typbeskrivningen för att se om spänningen och frekvensen överensstämmer med elnätet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget vid åskväder.
- Skador på den flexibla nätsladden ökar risken för elstötar och eldsvåda. Dra därför alltid ut stickkontakten ur vägguttaget genom ta tag i själva kontakten – dra aldrig i sladden eller apparaten. Lyft aldrig upp apparaten i sladden. Sladden får aldrig dras över skarpa kanter eller utsättas för höga temperaturer eller kemikalier.
- Kontrollera att det inte finns några synliga skador på sladden. Eventuella fel som du upptäcker, t.ex. om sladden har skadats eller inte fungerar, ska alltid repareras av en utbildad reparatör.
- Den här apparaten är utrustad med en flexibel sladd, som - om den skadas - måste bytas ut av en auktoriserad verkstad, eftersom det krävs specialverktyg för att göra detta.
- Kontrollera att eventuella förlängningssladdar som används lämpar sig för användning med den här apparaten med avseende på driftvillkor, ström, typ av isolering och isoleringsklass.
- Anslut aldrig apparaten till ett defekt vägguttag. Risken för elstötar och kortslutning ökar.
- Gör inga hål i höljet till apparaten. Apparatsens prestanda försämras och risken för elstötar och kortslutning ökar.
- Allt arbete på apparaten ska göras av en utbildad reparatör.
- Apparaten är inte vattenskyddad! Den får med andra ord inte användas i fuktiga eller våta miljöer.
- Rengör apparaten med en trasa lätt fuktad i en mild tvällösning.
- Apparaten får inte användas i närheten av ett vattenfyllt badkar, handfat eller liknande.
- Våffeljärnet får aldrig sänkas ned i vatten eller andra vätskor, vare sig vid rengöring eller drift.
- Om du råkar tappa ned våffeljärnet i vatten eller någon annan vätska, måste du dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du lyfter upp apparaten ur vattnet. Risken att du ska få en elstöt är annars hög.
- Om apparaten har utsatts för vatten, bör du alltid låta en utbildad reparatör kontrollera den innan du använder den igen.
- Gå aldrig ifrån apparaten när den är påslagen.
- Låt aldrig barn använda apparaten utom i vuxens sällskap.

- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används. Om ett fel skulle uppstå kan apparaten slås på av misstag.
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör apparaten.

### **VARNING FÖR HÖGA TEMPERATURER OCH HETA YTOR!**

- Apparaten får inte byggas in eller täckas över. Risk för överhettning och eldsvåda!
- Se till att apparaten står stadigt på ett jämnt underlag.
- Reparera delar som är defekta och försäkra dig om att apparaten är driftsäker innan du använder den.
- Använd endast originalreservdelar.

### **RECEPT**

Våffelmix finns att köpa i de flesta livsmedelsbutiker.

Recept på våfflor finns i de flesta kokböcker. Pröva egna recept för att hitta fram till det bästa resultatet.

### **VÅFFELJÄRNET MÅSTE FÖRVÄRMAS**

Värm upp järnet med locket stängt i cirka 5 minuter.

När järnet har nått upp i rätt temperatur släcks signallampen.

### **SMÖRJA IN LAGGARNA**

Det räcker ofta att smörja in laggarna med matfett eller olja innan man gräddar den första våfflan.

Laggarna är behandlade med non-stickbeläggning, vilket gör att behövs ytterst lite matolja.

Våfflorna lossnar lätt från laggarna tack vare non-stickbeläggningen.

Hur lätt våfflorna lossnar från laggarna beror även på våffelreceptet.

### **GRÄDDNING**

Häll våffelmixen mitt på den undre laggen. Stäng locket till våffeljärnet och pressa ihop laggarna med hjälp av handtaget (för att fördela mixen jämnt).

Locket bör stängas kort efter att mixen har hållits på laggen för att undvika att våfflans ovan- respektive undersida gräddas olika mycket.

Signallampen släcks ibland under gräddning eftersom laggarna svalnar. Den inbyggda termostaten ser dock till att järnet håller en jämn temperatur. Gräddningen är alltså lika bra oavsett om signallampen lyser eller inte.

### **GRÄDDNINGSTID**

Våffelmixen som används påverkar gräddningstiden.

Gräddningstiden kan variera mellan 2 till 3 minuter.

### **RENGÖRING**

Dra alltid ut nätsladden ur väggkontakten innan du rengör apparaten.

Undvik att använda vassa köksredskap när du rengör våffeljärnet, eftersom beläggningen på laggarna kan skadas.

Använd en trasa fuktad med en mild tvålblandning för normal rengöring.

Om våffelmixen har bränt fast på rutmönstret, går det bra att ta bort denna med ugnsgöringsprej. Låt skummet verka på laggarna ett tag och torka sedan rent.

Efter att du har rengjort våffeljärnet med rengöringsprej ska du kasta den första våfflan, då det kan finnas sprejrester kvar på laggarna.

Doppa inte ned våffeljärnet i vatten.

## TIPS

Håll alltid våffelmixen på laggen samt ta alltid bort färdiggräddade våfflor så snabbt som möjligt så att laggarnas temperatur hålls konstant.

Mängden socker i våffelmixen påverkar färgen på de gräddade våfflorna; mer socker = mörkare våfflor.

Mixen bör inte vara för vattnig/tunn.

Om våfflorna gräddas olika mycket: kontrollera att ingredienserna har blandats väl (det är viktigt att sockret och matfettet har rörts ihop ordentligt).

Mixen kan med fördel blandas i en hushållsassistent/med en stavblandare.

Ingredienserna till mixen bör ha ungefär samma temperatur när de blandas ihop.

## **GARANTIN GÄLLER INTE:**

om du inte har följt ovanstående anvisningar.  
om apparaten har använts på ett felaktigt sätt, om den blivit utsatt för våld eller om den blivit skadad på något annat sätt.

funktionsfel som beror på fel i eldistributionen.

om apparaten blivit reparerad eller ändrad på något sätt eller av person utan behörighet.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

## **Importör:**

Adexi A/S

Adexi AB

Med reservation för tryckfel.

**VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER**

Nationale og internationale bestemmelser kræver, at følgende information videregives ved salg af elektriske apparater.

- Brugsvejledning og advarsler skal læses nøje igennem, før apparatet anvendes. På denne måde får du det bedste ud af dit apparat og forkert anvendelse undgås. Brugsvejledningen gemmes til eventuel senere brug.
- Apparatet må kun anvendes i.h.t. anvisningerne i brugsvejledningen.
- Ved udpakning kontrolleres at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Konstateres transportskader, indleveres apparatet til reparation før det tilsluttes.
- Apparatet installeres i.h.t. anvisningerne i brugsvejledningen.
- Plast og frigolit i emballagen er forurenende! Skal omgående afleveres til indsamlingsstation for miljøbelastende materialer.
- Etiketten med typebetegnelse kontrolleres m.h.t om apparatets spænding og frekvens stemmer overens med el-nettets data.
- Træk stikket ud af væggen under tordenvejr.
- Skader på netledningen øger risikoen for elektrisk stød og brand. Derfor trækkes stikket altid ud af væggen ved at trække i selve stikket - ikke i ledningen eller apparatet. Apparatet må aldrig løftes i selve ledningen. Ledningen må ikke ligge ud over skarpe kanter, i stor varme eller på en sådan måde, at den udsættes for kemikalier. Kontrollér, at ledningen er uden fejl. Opdages fejl, skal udskiftning altid ske ved uddannet fagmand.
- Dette apparat er forsynet med en netledning, som hvis den beskadiges, skal skiftes ud hos en af agenten anbefalede reperfirmaer. Der skal specialværktøj til, for at udføre denne reparation.
- Eventuelle forlængerledninger skal passe til apparatet m.h.t. driftsbetingelser, strøm, isoleringstype og -klasse.
- Apparatet må aldrig tilsluttes defekte vægstikdåser. Der er forøget risiko for elektrisk stød og kortslutning.
- Apparatet er ikke stænk-tæt. Det må ikke bruges i fugtige rum.
- Der må kun bruges en opvredet klud med en smule blid rengøringsmiddel til rengøring af apparatet.
- Apparatet må ikke bruges i nærheden af badekar, håndvask eller lignende kar indeholdende vand.
- Apparatet må absolut ikke nedsænkes i vand eller anden væske, hverken under rengøring eller brug.
- Hvis apparatet ved en fejltagelse er kommet under vand eller anden væske, skal stikket trækkes ud af væggen, for apparatet løftes op af vandet, for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Apparatet skal altid gennemgås af en fagmand, inden det tages i brug igen efter det har været udsat for væske.
- Apparatet skal kunne ses, mens det anvendes.
- Børn må kun bruge apparatet under voksnes opsyn.
- Stikket trækkes altid ud af væggen, når apparatet ikke anvendes. Skulle der opstå fejl, kan apparatet starte utilsigtet, hvis ikke stikket er trukket ud.
- Stikket trækkes altid ud af væggen, når apparatet rengøres.
- Advarsel imod varme og hede nødvendig.

- Apparatet må ikke indbygges eller overdækkes. Der kan opstå risiko for overophedning og brand.
- Sørg for at apparatet står på et plant og fast underlag.
- Defekte dele skal repareres og apparatet skal driftstestes, inden det tages i brug igen.
- Brug kun originale reservedele.
- Signallampen slukker ind imellem under bagningen, da panden nedkøles, men en indbygget termostat sikrer en jævn temperatur. Derfor kan der bages, uanset om signallampen er slukket eller tændt.

### BAGETID

- Vaffeldejens beskaffenhed har indflydelse på bagetiden.
- Bagetiden kan variere mellem 2 og 3 minutter.

### OPSKRIFTER

- Færdigmix for vaffer kan købes hos de fleste købmænd/supermarkeder.
- Opskrifter findes desuden i de fleste kogeboøger.
- Afprøv egne ideer, måske får du dermed de bedste resultater.

### VAFFELJERNET SKAL FORVARMES

- Jernet forvarmes med lukket låg i ca. 5 minutter.
- Når jernet har nået den rette temperatur, slukker signallampen.

### SMØRING AF PANDEN

- Normalt er det nok at smøre pandeoverfladerne med fedtstof eller madolie til den første vaffel.
- Pandeoverfladerne har en "non-stick" belægning og har derfor kun brug for meget lidt fedtstof.
- Vafferne slipper let, fordi belægningen er af "non-stick" type.
- Også opskriften for vafferne har betydning for hvor let vafferne slipper panden.

### BAGNING

- Vaffeldejen hældes midt på den nederste pandehalvdelen, låget lukkes, pandehalvdelen trykkes sammen (for at fordele dejen over hele panden).
- Låget bør lukkes hurtigt efter at dejen er lagt på, for ikke at vafflens over- og underside bages ulige meget.

### RENGØRING

- Træk altid stikket ud af væggen inden rengøring.
- Belægningen på pandehalvdelen kan beskadiges, hvis der anvendes skarpe eller hårde køkkenredskaber under rengøringen.
- Brug en fugtig klud med et mildt opvaskemiddel til almindelig rengøring.
- Er dejen brændt fast på overfladerne, kan du anvende et bageovnsrengøringsmiddel på spraydåse. Skummet skal indvirke på overfladen i et stykke tid og derefter aftørres omhyggeligt.
- Efter rengøringen med spray bør den første vaffel, som bages smides ud, da rester af sprayen kan være tilbage på panden.
- Vaffeljernet må ikke komme under vand.

### TIPS

- Når vaffeldejen hældes ud på panden eller når vafflen er færdig, bør panden tømmes hurtigst muligt, så der altid er så konstant temperatur i jernet som muligt.
- Varierende sukkermængde i dejen betyder at vafflernes farve kan være forskellig fra gang til gang (mere sukker = mørkere farve).
- Dejen bør ikke være for tyndtflydende.

- Ved ujævn fordeling af dejen kontrolleres at alle ingredienser er blandet jævnt i dejen (det er vigtigt at sukker og fedtstof er jævnt fordelt).
- Dejen kan med fordel blandes med el-pisker.
- Ingredienserne i dejen bør have ca. samme temperatur ved sammenpiskningen.

### **MILJØTIPS**

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

### **GARANTIE GÆLDER IKKE**

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

### **IMPORTØR:**

Adexi A/S  
Adexi AB

Der tages forbehold for trykfejl.

## JOHDANTO

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ja tutustu uuteen ohjelmaasi, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten.

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSHUOMAUTUKSIA

- Lue huolellisesti kaikki ohjeet ja varoitukset ennen laitteen käyttämistä. Näin saavutat laitetta käyttäessäsi mahdollisimman hyvän tuloksen ja varmistat, ettei käytä laitetta väärin. Säilytä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
- Kun poistat laitteen pakkauksesta, tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos laite on vahingoittunut, se on korjattava huoltoliikkeessä ennen käyttöä.
- Asenna laite sen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
- Muovi ja polystyreeni ovat vaarallisia pakkausmateriaaleja! Ne täytyy toimittaa kierrätettäväksi.
- Tarkista arvokilvestä, että laitteen jännite- ja taajuusvaatimukset vastaavat paikallista verkkojännitettä.
- Irrota pistoke pistorasiasta ukonilman ajaksi.
- Virtajohdon vahingoittuminen voi aiheuttaa sähköiskun ja tulipalon vaaran. Tämän vuoksi pistoke on irrotettava pistorasiasta vetämällä pistokkeesta. Pistoketta ei koskaan saa irrottaa pistorasiasta vetämällä virtajohdosta tai laitteesta. Älä koskaan nosta laitetta virtajohdosta. Älä koskaan aseta virtajohtoa terävien kulmien päälle tai anna sen altistua kuumuudelle tai kemikaaleille.
- Tarkista, että virtajohto on ehjä. Jos havaitset virtajohdossa vian, pyydä valtuutettua sähköasentajaa vaihtamaan sen tilalle uusi virtajohto.
- Tässä laitteessa olevaa virtajohtoa ei voi vaihtaa itse sen vioittuessa. Toimita laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jossa on tarvittavat erikoistyökalut virtajohdon vaihtamiseen.
- Varmista, että kaikki laitteessa käytetyt jatkojohdot soveltuvat käytettäväksi käyttöolojen, virran, eristystyyppin ja eristysluokan osalta.
- Älä koskaan kytke laitetta vialliseen pistorasiaan. Muussa tapauksessa sähköiskun ja oikosulun vaara voi kasvaa.
- Älä tee reikiä laitteen koteloon. Tämä voi haitata laitteen toimintaa ja lisätä sähköiskun ja oikosulun vaaraa.
- Ainoastaan valtuutettu huoltoteknikko saa suorittaa huoltotöitä.
- Laite ei ole vesitiivis! Laitetta ei saa käyttää märissä tiloissa.
- Käytä laitteen puhdistamisessa ainoastaan miedolla saippualliuoksella kevyesti kostutettua liinaa.
- Laitetta ei saa käyttää kylpyammeen, pesualtaan tai muun vettä sisältävän astian läheisyydessä.
- Laitetta ei koskaan saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen – ei puhdistuksen eikä käytön aikana.
- Jos laite vahingossa putoaa veteen tai muuhun nesteeseen, sähköiskun vaaran välttämiseksi pistoke on irrotettava pistorasiasta ennen laitteen nostamista pois vedestä tai muusta nesteestä.
- Jos laite on kastunut, toimita se tarkistettavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen ennen laitteen käyttämistä.
- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.



- Älä anna lasten käyttää laitetta muuten kuin aikuisen valvonnassa.

Irrota aina pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä. Muussa tapauksessa laite voi vikatilanteen seurauksena käynnistyä itsestään.

Irrota aina pistoke pistorasiasta laitteen puhdistamisen ajaksi.

## **VAROITUS KUUMUUDESTA JA KUUMISTA PINNOISTA**

Laitetta ei saa asentaa kiinteästi kalusteiden sisään, eikä sitä saa peittää. Muussa tapauksessa laite voi ylikuumentua ja aiheuttaa tulipalon vaaran.

Varmista, että laite on tukevasti vakaalla pinnalla.

Varmista ennen laitteen käyttämistä, että vialliset osat on korjattu ja että laite on toimintakunnossa.

Käytä ainoastaan alkuperäisvaraosia.

## **RESEPTI**

Useimmista elintarvikeliikkeistä on saatavana valmiita vohvelitaikinajauheita. Myös useimmissa keittokirjoissa on vohvelireseptejä.

Parhaan tuloksen saavutat kokeilemalla omia reseptejä.

## **VOHVELIRAUTA ON AINA ESILÄMMITETTÄVÄ ENNEN KÄYTTÖÄ**

Anna vohveliraudan lämmetä kansi suljettuna noin 5 minuutin ajan.

Merkkivalo sammuu, kun vohvelirauta on saavuttanut oikean lämpötilan.

## **PAISTOPINTOJEN VOITELEMINEN**

Paistopinnat on yleensä tarpeen voidella paistorasvalla tai öljyllä ennen ensimmäisen vohvelin paistamista.

Paistopinnoissa on tarttumaton pinnoite, minkä ansiosta öljyä tarvitaan vain vähän. Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta vohveli irtoaa helposti paistopinnasta.

Käytetty resepti vaikuttaa vohvelin irtoamiseen paistopinnoista.

## **PAISTAMINEN**

Kaada taikinaa alemman paistopinnan keskiosaan. Sulje vohveliraudan kansi ja paina paistopintoja toisiaan vasten kahvasta, jotta taikina leviäisi tasaisesti. Kansi on suljettava nopeasti taikinan kaatamisen jälkeen, jotta vohvelin ala- ja yläpuoli paistuisivat tasaisesti. Merkkivalo sammuu aika ajoin paistamisen aikana, koska paistopinnat jäähtyvät. Sisäinen termostaatti kuitenkin varmistaa, että vohveliraudan lämpötila pysyy tasaisena. Tämän ansiosta paistotulos on aina hyvä merkkilampun tilasta riippumatta.

## **PAISTOAIKA**

Käytettävä vohvelitaikina vaikuttaa paistamisaikaan.

Paistamisaika voi vaihdella kahdesta kolmeen minuuttiin.

## **PUHDISTAMINEN**

Irrota aina virtajohto pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Terävien tai kovien työvälineiden käyttäminen puhdistamisessa voi vahingoittaa paistopintojen pinnoitetta.

Käytä normaalissa puhdistuksessa miedolla pesuaineliuksella kostutettua liinaa.

Voit tarvittaessa poistaa paistopintoihin palaneen taikinan uuninpuhdistusaineella.

Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa paistopintoihin hetken ajan ja pyyhi sitten paistopinnat puhtaiksi.

Jos paistopinnat puhdistetaan uuninpuhdistusaineella, seuraavalla käyttökerralla ensimmäinen paistettu vohveli on heitettävä pois, sillä paistopintaan on voinut jäädä puhdistusainejäämiä.

Älä upota vohvelirautaa veteen.

## **VIHJEITÄ**

Kaada vohvelitaikina paistopinnalle ja poista valmiit vohvelit aina mahdollisimman nopeasti, jotta paistopintojen lämpötila pysyisi vakiona.

Taikinan sisältämän sokerin määrä vaikuttaa valmiiden vohvelien väriin. Mitä enemmän

taikinassa on sokeria, sitä tummempia vohveleista tulee.

Taikinan on aina oltava riittävän paksua. Jos vohvelit paistuvat epätasaisesti, tarkista, että taikinan kaikki ainekset on sekoitettu hyvin (on tärkeää, että sokeri ja paistorasva on sekoitettu hyvin).

Taikina on hyvä sekoittaa sähkövatkaimella. Taikinan aineiden lämpötilan on oltava suurin piirtein sama ennen niiden sekoittamista.

### **TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS**

edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu laitetta on käytetty vastoin ohjeita tai jos laitteen käytössä on käytetty liikaa voimaa tai jos laite on muulla tavoin vaurioitunut

sähköverkon viat ovat aiheuttaneet virheitä tai vikoja.  
laitetta on korjannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta.

Koska kehitämme tuotteidemme toimivuutta ja suunnittelua jatkuvasti, pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman ennakoilmoitusta.

### **Maahantuoja**

Adexi A/S  
Adexi AB

Emme vastaa painovirheistä.

## INNLEDNING

For å få best mulig nytte av vaffeljernet bør du lese nøye gjennom bruksanvisningen og gjøre deg kjent med apparatet før du begynner å bruke det. Ta vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

## VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

- Les nøye gjennom bruksanvisningen og advarslene før apparatet tas i bruk. På den måten får du best mulig nytte av vaffeljernet, og du unngår feil bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
- Apparatet må kun brukes i henhold til bruksanvisningen.
- Ved utpakking må du kontrollere at apparatet ikke er blitt skadet under transport. Hvis apparatet er blitt skadet, må det leveres til reparasjon før det tilkobles.
- Installer apparatet i henhold til bruksanvisningen!
- Plast og frigolitt er miljøfarlige emballasjematerialer! Lever materialene til en miljøstasjon.
- Kontroller etiketten og typebetegnelsen for å sikre at apparatets spenning og frekvens er i overensstemmelse med strømmettet.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når det er risiko for tordenvær.
- Skade på strømledningen øker risikoen for elektrisk støt og brann. Trekk derfor støpselet ut av stikkkontakten ved å trekke i selve støpselet - ikke i ledningen eller apparatet. Løft aldri apparatet i selve ledningen. Ledningen må ikke ligge ut over skarpe kanter eller utsettes for sterk varme eller kjemikalier.
- Kontroller at ledningen ikke er defekt. Hvis den er defekt, må den alltid erstattes av en godkjent fagmann.
- Dette apparatet er utstyrt med en ledning som, hvis den blir skadet, må erstattes av et serviceverksted som er utnevnt av forhandleren. Det må spesialverktøy til for å utføre denne reparasjonen.
- Kontroller at eventuelle skjøteledninger er i samsvar med apparatet når det gjelder driftsforhold, strøm, isolasjonstype og isolasjonsklasse.
- Koble aldri apparatet til en defekt stikkontakt, da dette øker risikoen for elektrisk støt og kortslutning.
- Ikke lag hull i apparatet. Dette påvirker apparatets funksjon og øker risikoen for elektrisk støt og kortslutning.
- Alt arbeid som utføres på apparatet må utføres av en godkjent fagmann.
- Apparatet er ikke vanntett! Det må ikke brukes i våtrom.
- Bruk kun en fuktig klut tilsatt et mildt oppvaskmiddel til å rengjøre apparatet.
- Apparatet må ikke brukes i nærheten av badekar, håndvasker eller lignende kar som inneholder vann.
- Apparatet må aldri legges i vann eller annen væske, verken under rengjøring eller bruk.
- Hvis apparatet ved en feiltakelse faller i vann eller annen væske, må støpselet trekkes ut av stikkkontakten før apparatet løftes opp av vannet for å unngå elektrisk støt.
- Apparatet må alltid kontrolleres av en godkjent fagmann før det tas i bruk igjen etter at det har vært utsatt for væske.
- Apparatet må være under tilsyn når det er i bruk.
- Barn må kun bruke apparatet under tilsyn av voksne.

Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk. Hvis ikke, kan apparatet starte utilsiktet hvis det oppstår feil.

Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten når apparatet rengjøres.

### **NB! VARME OG VARM OVERFLATE.**

Apparatet må ikke bygges inn eller tildekkes. Da kan det oppstå risiko for overoppheting og brann!

Kontroller at apparatet står på et jevnt og fast underlag.

Defekte deler må repareres, og apparatet må driftstestes før det tas i bruk igjen.

Bruk kun originale reservedeler.

### **OPPSKRIFTER**

Ferdig vaffelrøre kan kjøpes i de fleste matvareforretninger.

Oppskrifter finnes dessuten i de fleste kokebøker.

Prøv deg frem for å sikre et best mulig resultat.

### **VAFFELJERNET MÅ FORVARMES**

Varm opp jernet med lukket lokk i ca. 5 minutter.

Når jernet har nådd riktig temperatur, slukker kontrollampen.

### **SMØRING AV PLATENE**

Det er ofte tilstrekkelig å smøre platene med fett eller olje før du steker den første vaffelen.

Platene er utstyrt med et "non-stick"-belegg og trenger derfor lite fett.

Vaflene slipper lett på grunn av platenes "non-stick"-belegg.

Også oppskriften påvirker hvor lett vaflene slipper.

### **STEKING**

Hell røren midt på den nederste platen. Lukk lokket og trykk jernet sammen med håndtaket (for å fordele røren).

Lukk lokket raskt etter at du har helt i røren, slik at vaflene blir jevnt stekt på begge sider. Kontrollampen slukker med jevne mellomrom under steking fordi jernet kjøles ned, men en innebygd termostat sikrer en jevn temperatur. Derfor kan du steke vafler uansett om kontrollampen er av eller på.

### **STEKETID**

Typen vaffelrøre påvirker steketiden. Steketiden kan variere mellom 2 og 3 minutter.

### **RENGJØRING**

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør apparatet.

Belegget på platene kan skades hvis du bruker skarpe eller harde kjøkkenredskaper under rengjøring.

Bruk en fuktig klut tilsatt et mildt oppvaskmiddel til vanlig rengjøring.

Hvis røren har brent seg fast, kan du bruke en rengjørings-spray for stekeovner til å fjerne restene. La skummet virke på overflaten en stund før du tørker av.

Etter rengjøring med spray bør den første vaffelen som stekes, kastes, ettersom jernet kan inneholde sprayrester.

Ikke legg vaffeljernet i vann.

### **TIPS**

Vær rask når du heller i vaffelrøren eller tar ut den ferdigstekte vaffelen, slik at temperaturen i jernet alltid er så konstant som mulig.

Mengden sukker i vaffelrøren påvirker fargen på de ferdige vaflene: jo mer sukker, desto mørkere vafler.

Røren må ikke være for tynn.

Ved ujevn steking må du kontrollere at alle ingrediensene er godt blandet (det er spesielt viktig at sukker og fett er godt blandet).

Røren kan med fordel blandes med en elektrisk mikser.

Ingrediensene i røren bør ha omtrent samme temperatur før de blandes sammen.

#### **GARANTIEN GJELDER IKKE:**

Dersom punktene ovenfor ikke er fulgt.

Dersom det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet eller dersom apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller skadet på annet vis.

Dersom det oppstår feil på grunn av feil på strømforsyningsnettet.

Dersom produktet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre, både med hensyn til funksjonalitet og design, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

#### **IMPORTØR:**

Adexi AB  
Adexi A/S

Det tas forbehold om trykkfeil.

## IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

- National and international regulations stipulate that the following information be issued on the sale of electric appliances.
- Carefully read through the instructions and warning texts before using the machine. This will ensure that you get the best possible results from your machine and avoid incorrect use. Save the instructions for future reference.
- The machine shall only be used in accordance with the instructions enclosed.
- When unpacking check that the machine has not been damaged during transport. If so, the machine must be taken to a service workshop before it is connected.
- Install the machine as per the instructions enclosed!
- Plastic and frigolite are dangerous packaging materials! They shall be handed in to an environmental recovery station.
- Check the label and type designation to ensure that the voltage and frequency correspond to the mains.
- Pull out the plug from the wall socket in the event of thunderstorms.
- Damage to the mains flex increases the risk for electric shock and fire. Therefore, always pull the plug out from the socket by means of the actual plug-not by the flex or the machine. Never lift the machine by the flex. The flex shall never be drawn over sharp edges, or be exposed to heat or chemicals.
- Check that the flex is free from defects. If a fault is discovered, an authorized technician shall always replace a damaged or defective flex.
- This machine is provided with a flex which if damaged must be replaced by a repair firm appointed by the agent, since special tools are required.
- Make sure that any extension flexes used are appropriate for the machine with respect to operating conditions, current, type of insulation, and insulation class.
- Never connect the machine to a defective wall socket. The risk for electric shock and short-circuiting increases.
- Do not make holes in the machine casing. The function of the machine will be impaired and the risk for electric shock and short-circuiting increases.
- Any work carried out shall only be done by a qualified technician.
- The machine is not waterproof! It must not be used in wet environments.
- Use only a slightly moist cloth with weak soap solution when cleaning.
- The machine must not be used close to bathtubs, sinks or the like containing water.
- The machine must never be submerged in water or other liquid, neither during cleaning or operation.
- If the machine should be accidentally dropped in water or other liquid, the plug must first be removed from the wall socket before lifting the machine out of the water to avoid the risk for electric shock.
- Always have the machine checked by an authorized technician before using after it has been exposed to water.
- Keep the machine under observation when in use.
- Do not allow children to use the machine unless under the supervision of an adult.

- Always pull out the plug from the wall socket when the machine is in use. If a fault should occur the machine can start unintentionally.
- Always pull out the plug from the wall socket when cleaning the machine.
- Warning for heat and hot surface.
- The machine must not be built-in or covered. Risk for overheating and fire.
- Make sure that the machine stands firmly on a stable surface.
- Make sure that defective parts are repaired, and that the machine's operating reliability is maintained, before it is used.
- Use only original spare parts.

## RECIPE

- Ready-mix for waffles can be bought at most food shops.
- Recipes are also available in most cookery books.
- Try your own recipes to achieve best results.

## THE WAFFLE-IRON NEEDS TO BE PRE-HEATED

- Heat up the iron with the cover closed for about 5 minutes.
- When the iron has reached the correct temperature the pilot lamp goes off.

## GREASING THE GRIDDLES

- It is often sufficient to grease the griddles with cooking fat or oil for the first waffle.
- The griddles are treated with a non-stick coating, and therefore a minimum of oil is necessary.
- The waffles come easily off the griddles because of the non-stick coating.
- The recipe used also affects how the waffles come off the griddles.

## FRYING

- The mix is poured in the middle of the bottom griddle. Close the cover on the iron, and press the griddles together with the handle (to spread the mix).
- The cover should be closed quickly after the mix has been poured in, so that the bottom and top of the waffle will not be unevenly fried.
- The pilot lamp goes off occasionally during frying, since the griddles cool down, but a built-in thermostat ensures that the iron still maintains an even temperature. For this reason frying is just as good whether the pilot lamp is on or off.

## FRYING TIME

- The waffle mix used affects the frying time.
- The frying time can vary between 2 to 3 minutes.

## CLEANING

- Always pull out the mains flex from the wall plug before cleaning.
- The coating on the griddles can be damaged if sharp or hard kitchen utensils are used during cleaning.
- Use a moist cloth with mild washing liquid for normal cleaning.
- If the mix has burned on the grilles, an oven spray can be used. Let the foam act on the griddles for a moment and then wipe clean.
- After cleaning with cleaning spray the first waffle which is fried should be discarded, since there may be spray residue on the griddles.
- Do not dip the waffle-iron in water.

## TIPS

- Pouring the waffle mix on the griddle, or removing ready fried waffles, should always be done as quickly as possible so that the temperature of the griddles is held constant.
- The amount of sugar in the mix affects the colour of the ready waffles; more sugar = darker waffles.
- The mix should not be too thin.
- In the event of uneven frying: check that all ingredients are well mixed (it is important that sugar and cooking fat are well mixed).
- The mix can preferably be whipped with an electric mixer.
- The ingredients for the mix should have about the same temperature before mixing.

## THE WARRANTY DOES NOT COVER

- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has damaged in any other way.
- errors of faults owing to defects in the distribution system.
- if the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

### Importer:

Adexi A/S

Adexi AB

We take reservations for printing errors.



Machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte machen Sie sich vor dem Gebrauch mit Bedienungsanleitung und Warnhinweisen vertraut. So nutzen Sie das Gerät optimal und vermeiden falsche Anwendung. Heben Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Bedarfsfall auf.
- Das Gerät darf nur gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt werden.
- Beim Auspacken das Gerät auf etwaige Transportschäden überprüfen. Gegebenenfalls ist das Gerät reparieren zu lassen, bevor es angeschlossen wird.
- Das Gerät ist gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zu installieren.
- Kunststoff und Frigolit im Verpackungsmaterial belasten die Umwelt und sind entsprechend zu entsorgen (gelber Sack, Recyclinghof).
- Die Angaben zu Spannung und Frequenz des Geräts auf dem Etikett mit der Typenbezeichnung auf Übereinstimmung mit den Daten des Stromnetzes überprüfen.
- Den Stecker bei Gewitter abziehen.
- Schäden am Netzkabel erhöhen die Gefahr von Stromschlägen und Feuer. Zum Abziehen des Steckers daher stets den Stecker selbst fassen - niemals durch ziehen am Kabel oder am Gerät abziehen. Das Gerät niemals am Kabel anheben. Das Kabel nicht über scharfe Kanten oder in großer Hitze verlegen oder Chemikalien aussetzen. Darauf achten, dass das Kabel fehlerfrei ist. Gegebenenfalls durch einen entsprechend geschulten Fachmann austauschen lassen.
- Dieses Gerät hat ein Netzkabel, das im Falle von Beschädigung in einer vom Lieferanten empfohlenen Servicewerkstatt ausgetauscht werden muss. Für diesen Vorgang ist Spezialwerkzeug erforderlich.
- Etwaige Verlängerungsleitungen sind bezüglich Betriebsbedingungen, Strom, Isolierungstyp und Klasse auf das Gerät abzustimmen.
- Das Gerät darf niemals an defekte Steckdosen angeschlossen werden, da dies die Gefahr von elektrischen Schlägen und Kurzschlüssen erhöht.
- Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt. Es darf in feuchten Räumen nicht benutzt werden.
- Zur Reinigung des Geräts nur ein ausgewungenes Tuch mit etwas mildem Spülmittel benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Waschbecken oder ähnlichen Behältern, die Wasser enthalten, einsetzen.
- Das Gerät unter keinen Umständen in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen, weder beim Reinigen noch beim Gebrauch.
- Ist dies durch ein Versehen dennoch geschehen, so ist der Stecker vor dem Herausnehmen des Geräts aus der Flüssigkeit abzuziehen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen auszuschließen.
- Das Gerät ist immer von einem Fachmann prüfen zu lassen, bevor es wieder in Betrieb genommen wird, nachdem es Flüssigkeit ausgesetzt gewesen ist.
- Das Gerät muss bei Gebrauch sichtbar sein.

- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.
- Den Stecker bei Nichtgebrauch des Geräts stets abziehen. Bei etwaigen Fehlern kann sich das Gerät unbeabsichtigt einschalten, falls der Stecker nicht gezogen ist.
- Das Gerät nicht einbauen oder zudecken: Überhitzungs- und Feuergefahr.
- Das Gerät auf einer ebenen, festen Oberfläche aufstellen.
- Defekte Teile sind reparieren zu lassen und das Gerät ist einem Betriebstest zu unterwerfen, bevor es erneut in Betrieb genommen wird.
- Nur originale Ersatzteile einsetzen.

## REZEPTE

Fertigmix für Waffeln ist in den meisten Lebensmittelläden/Supermärkten erhältlich. Außerdem enthalten die meisten Kochbücher Rezepte. Probieren Sie eigene Ideen, vielleicht ergibt das die besten Ergebnisse.

## DAS WAFFELEISEN MUSS VORGEWÄRMT WERDEN

Das Eisen ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel vorwärmen. Wenn das Eisen die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrolllampe.

## EINFETTEN DER PFANNE

In der Regel genügt es, die Pfannenoberflächen mit Fett oder Speiseöl für die erste Waffel einzufetten. Die Pfannenoberflächen haben eine Antihaftbeschichtung und brauchen daher nur sehr wenig Fett. Die Waffeln lösen sich deshalb auch leicht. Natürlich hat auch das Rezept der Waffeln einen Einfluss darauf, wie leicht sie sich von der Pfanne lösen.

## BACKEN

Den Waffelteig in die Mitte der unteren Pfannenhälfte gießen, den Deckel schließen, die Pfannenhälften zusammendrücken (um den Teig über die ganze Pfanne zu verteilen). Der Deckel sollte nach Auflegen des Teigs schnell geschlossen werden, damit Ober- und Unterseite der Waffel nicht ungleichmäßig gebacken werden.

Die Kontrolllampe leuchtet gelegentlich während des Backens, da die Pfanne sich abkühlt, ein eingebauter Thermostat jedoch eine gleichmäßige Temperatur sichert. Es kann deshalb unabhängig davon gebacken werden, ob die Kontrolllampe leuchtet oder nicht.

## BACKZEIT

Die Eigenschaften des Waffelteigs bestimmen die Backzeit, die zwischen 2 und 3 Minuten liegen kann.

## REINIGUNG

Stecker vor dem Reinigen stets abziehen. Die Beschichtung der Pfannenhälften kann beschädigt werden, falls zum Reinigen scharfe oder harte Küchengeräte benutzt werden. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Spülmittel zur normalen Reinigung. Hat sich Teig auf den Oberflächen festgebrannt, können Sie ein Backofenreinigungsmittel aus der Spraydose benutzen. Der Schaum muss eine Zeit lang einwirken und danach sorgfältig abgewischt werden. Nach dem Reinigen mit Spray sollte die erste gebackene Waffel weggeworfen werden, da sich Sprayrückstände auf der Pfanne befinden können. Das Waffeleisen darf nicht in Wasser getaucht werden.

## **TIPPS**

Das Auflegen des Teigs und das Herausnehmen der fertigen Waffel sollten möglichst schnell erfolgen, damit im Eisen immer eine möglichst konstante Temperatur vorherrscht.

Eine variierende Zuckermenge im Teig führt dazu, dass die Farbe der Waffeln unterschiedlich sein kann (mehr Zucker = dunklere Farbe).

Der Teig sollte nicht zu dickflüssig sein.

Sollte sich der Teig ungleichmäßig verteilen, so überprüfen Sie bitte, dass alle Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt sind (insbesondere für Zucker und Fett ist dies wichtig).

Der Teig kann vorteilhaft mit einem elektrischen Quirl hergestellt werden.

Die Zutaten müssen beim Mischen ungefähr dieselbe Temperatur haben.

## **UMWELTTIPPS**

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

## **DIE GARANTIE GILT NICHT**

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

## **Importeur:**

Adexi A/S  
Adexi AB

Irrtümer und Fehler vorbehalten

## WSTĘP

Przed pierwszym użyciem gofrownicy uważnie przeczytać instrukcje obsługi. Zaleca się zachowanie instrukcji na wypadek, gdyby zaistniała potrzeba skorzystania z niej w przyszłości.

## WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz wszystkie ostrzeżenia. Pozwoli to optymalnie wykorzystywać urządzenie oraz unikać nieprawidłowości w jego obsłudze. Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- Urządzenie powinno być zawsze używane zgodnie z załączonymi wskazówkami.
- Po rozpakowaniu sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Jeśli doszło do uszkodzenia, przed podłączeniem do sieci urządzenie oddać do serwisu.
- Zainstalować urządzenie zgodnie z instrukcjami!
- Do opakowania gofrownicy zastosowano materiały niebezpieczne! Winny być one dostarczone do punktu utylizacji odpadów.
- Sprawdzić, czy dane umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają wartości napięcia i częstotliwości w sieci.
- Podczas burzy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- Uszkodzenie przewodu zwiększa niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym lub powstania pożaru. Aby tego uniknąć, wyjąć wtyczkę z gniazda, a nie ciągnąć za przewód zasilający czy samo urządzenie. Nie wolno podnosić urządzenia ciągnąc za przewód zasilający. Przewód zasilający nie może stykać się z ostrymi krawędziami ani być narażony na działanie wysokiej temperatury lub chemikaliów.
- Sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Uszkodzony lub wadliwy przewód wymienić w autoryzowanym serwisie.
- Urządzenie wyposażone jest w przewód zasilający, który w razie uszkodzenia musi być wymieniony w serwisie wskazanym przez sprzedawcę, ponieważ procedura wymiany wymaga użycia specjalnych narzędzi.
- Sprawdzić, czy używane przedłużacze są odpowiednie dla urządzenia pod względem warunków działania, prądu oraz rodzaju i klasy izolacji.
- Nie podłączać urządzenia do uszkodzonego gniazda sieciowego. Zwiększa to niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym oraz wystąpienia zwarcia.
- Nie dziurawić obudowy urządzenia. Pogarsza to działanie urządzenia i zwiększa niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym lub wystąpienia zwarcia.
- Wszelkie naprawy bądź modyfikacje urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego monterę.
- Urządzenie nie jest wodoszczelne! Nie narażać go na działanie wilgoci.
- Do czyszczenia używać jedynie lekko wilgotnej szmatki i rozcieńzonego detergentu.
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu wanny, zlewu, umywalki ani podobnych zbiorników zawierających wodę.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach, ani podczas czyszczenia, ani w trakcie użytkowania.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub innej cieczy, najpierw odłączyć je od zasilania, aby uniknąć

niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, a dopiero potem wyjąć je z wody.

- Jeśli urządzenie miało bezpośredni kontakt z wodą, przed ponownym użyciem oddać je do przeglądu w autoryzowanym serwisie.
- Nadzorować urządzenie w trakcie użytkowania.
- Dzieci mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem osób dorosłych.
- Gdy urządzenie nie jest używane, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. W razie wystąpienia nieprawidłowości w działaniu urządzenia może ono samoczynnie włączyć się.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od zasilania.

### **OSTRZEŻENIE PRZED DZIAŁANIEM WYSOKICH TEMPERATUR**

Urządzenia nie wolno obudowywać ani przykrywać. Grozi to jego przegrzaniem oraz wybuchem pożaru!

Sprawdzić, czy urządzenie ustawione jest na stabilnej powierzchni.

Przed użyciem sprawdzić, czy wadliwe części zostały naprawione i czy urządzenie jest sprawne.

Korzystać wyłącznie z oryginalnych części zamiennych.

### **PRZEPISY**

W większości sklepów spożywczych można nabyć gotowe ciasto w proszku.

Przepisy na ciasto gofrowe można też znaleźć w większości książek kucharskich. Warto również wypróbować swoje własne przepisy.

### **GOFROWNICE ROZGRZAC PRZED PIECZENIEM**

Rozgrzewać gofrownicę z zamkniętą pokrywą przez ok. 5 minut.

Kiedy gofrownica nagrzej się do odpowiedniej temperatury, zgaśnie lampka kontrolna.

### **NATŁUSZCZANIE PŁYT GRZEJNYCH**

Zwykle wystarcza natłuszczenie płyt grzejnych jedynie przed upieczeniem pierwszego gofra.

Płyty grzejne pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu, potrzebna jest więc minimalna ilość oleju lub innego tłuszczu do pieczenia.

Dzięki zastosowanej powłoce gofry łatwo odchodzą od płyt grzejnych.

Na stopień przywierania gofrów wpływa także rodzaj ciasta.

### **PIECZENIE**

Wylać ciasto na środek dolnej płyty grzejnej. Zamknąć pokrywę gofrownicy i za pomocą uchwyty docisnąć płyty (aby rozprowadzić ciasto).

Pokrywę zamknąć natychmiast po nalaniu ciasta, aby obie strony gofra były równomiernie wypieczone.

W czasie pieczenia od czasu do czasu gaśnie lampka kontrolna, ponieważ obniża się temperatura płyt grzejnych, ale gofrownica posiada termostat, który przez cały czas utrzymuje odpowiednią temperaturę. Stąd też pieczenie odbywa się niezależnie od tego, czy pali się lampka kontrolna.

### **CZAS PIECZENIA**

Czas pieczenia zależy od rodzaju ciasta gofrowego.

Zwykle pieczenie trwa od 2 do 3 minut.

### **CZYSZCZENIE**

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od zasilania.

Czyszczenie za pomocą ostrych lub twardych przedmiotów może spowodować uszkodzenie powłoki płyt grzejnych.

Do zwykłego czyszczenia używać szmatki zwilżonej łagodnym płynem do mycia naczyń.

Jeśli doszło do przypalenia ciasta na płytach, można użyć preparatu w aerozolu do czyszczenia piekarników. Pianę na płytach grzejnych pozostawić na chwilę, a

następnie wytrzeć do czysta.

Pierwszy gofr upieczony w gofrownicy wyczyszczonej za pomocą preparatu w aerozolu wyrzucić, ponieważ na płytach grzejnych mogą znajdować się resztki substancji czyszczącej.

Nie zanurzać gofrownicy w wodzie.

## **WSKAZÓWKI**

Czynności wylewania ciasta na płytę grzejną i wyjmowania upieczonych gofrów należy wykonywać jak najszybciej, żeby utrzymać stałą temperaturę płyt grzejnych.

Zawartość cukru w cieście wpływa na kolor gotowych gofrów. Im więcej cukru, tym ciemniejsze gofry.

Ciasto nie powinno być zbyt rzadkie.

Jeśli gofry są nierównomiernie wysmażone, sprawdzić, czy wszystkie składniki są dobrze wymieszane (ważne, aby cukier był dobrze wymieszany z tłuszczem).

Najlepiej miksować ciasto za pomocą miksera elektrycznego.

Przed zmiksowaniem ciasta wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę.

## **GWARANCJA NIE MA ZASTOSOWANIA W NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:**

jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane;

jeśli urządzenie było eksploatowane niewłaściwie, podczas jego obsługi stosowano siłę lub zostało ono w inny sposób uszkodzone;

jeśli uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie było skutkiem niewłaściwej dystrybucji;

jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.

Ze względu na proces ciągłego doskonalenia produktów w zakresie ich funkcjonalności i konstrukcji, firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedniego

powiadomienia.

## **Importer:**

Adexi A/S

Adexi AB

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy typograficzne.

## ВВЕДЕНИЕ

Чтобы ознакомиться с новой вафельницей, перед первым использованием внимательно прочитайте эту руководство. Сохраните это руководство для последующего обращения к нему в будущем.

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием аппарата внимательно прочитайте инструкции и предупреждения. Благодаря этому вы достигнете наилучших результатов и избежите неправильного использования аппарата. Сохраните эти инструкции для обращения к ним в будущем.
  - Аппарат должен использоваться только в соответствии с прилагающимися инструкциями.
  - При распаковке проверьте, не был ли аппарат поврежден во время транспортировки. Если он поврежден, перед подключением аппарат следует отремонтировать в сервисном центре.
  - Устанавливайте аппарат в соответствии с прилагающимися инструкциями!
  - Пластик и фриголит являются опасными упаковочными материалами! Их необходимо сдать в специальное учреждение, осуществляющее утилизацию.
  - Проверьте обозначения метки и типа, чтобы убедиться, что напряжение и частота сети соответствуют параметрам устройства.
  - Во время грозы вынимайте вилку из розетки.
  - Повреждение гибкого кабеля увеличивает опасность возгорания и поражения электрическим током
- Поэтому всегда вынимайте вилку из розетки, взявшись за саму вилку, а не за кабель или аппарат. Не поднимайте аппарат за гибкий кабель. Гибкий кабель не должен перевешиваться через острые углы, подвергаться воздействию тепла или химических веществ.
- Убедитесь, что на гибком кабеле нет дефектов. При наличии дефекта замену поврежденного гибкого кабеля должен производить только уполномоченный технический специалист.
  - Данный аппарат поставляется с гибким кабелем, в случае повреждения его замена должна производиться ремонтной компанией, указанной агентом, так как для этого необходимы специальные инструменты.
  - Убедитесь, что используются гибкие удлинители, подходящие для аппарата по условиям работы, току, типу и классу изоляции аппарата.
  - Не подключайте аппарат к неисправной сетевой розетке. Возрастает опасность короткого замыкания и поражения электрическим током.
  - Не проделывайте отверстия в корпусе аппарата. Работа аппарата ухудшится, возрастет опасность короткого замыкания и поражения электрическим током.
  - Любая работа должна выполняться только квалифицированным специалистом.
  - Аппарат не является водонепроницаемым! Он не должен использоваться во влажной среде.
  - При очистке используйте только слегка увлажненную ткань, смоченную в слабом мыльном растворе.

- Аппарат не должен использоваться вблизи ванны, раковины или вблизи других предметов, содержащих воду.
- Аппарат нельзя подвергать воздействию воды или других жидкостей ни во время очистки, ни во время эксплуатации.
- В случае случайного падения аппарата в воду, чтобы избежать опасности поражения электрическим током, сначала выньте вилку из сетевой розетки, а потом извлеките аппарат из воды.
- Перед использованием аппарата после того, как он подвергся воздействию воды, аппарат обязательно должен быть проверен уполномоченным техническим специалистом.
- Во время использования наблюдайте за аппаратом.
- Не позволяйте пользоваться аппаратом детям без наблюдения взрослых.
- Если аппарат не используется, всегда вынимайте вилку из розетки. В случае возникновения неполадки может произойти случайное включение аппарата.
- При очистке аппарата всегда вынимайте вилку из розетки.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ТЕПЛЕ И ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.**

запрещается встраивать или накрывать аппарат. Существует опасность перегрева и возгорания! Убедитесь, что аппарат твердо стоит на устойчивой поверхности. Перед использованием убедитесь, что неисправные детали аппарата отремонтированы, и что поддерживается эксплуатационная надежность аппарата. Используйте только оригинальные запасные части.

### **РЕЦЕПТ**

Готовое тесто для вафель можно купить почти в любом продовольственном магазине.

Рецепты также можно найти в большинстве поваренных книг. Чтобы достичь наилучших результатов, попробуйте использовать свои собственные рецепты.

### **ВАФЕЛЬНИЦУ ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕТЬ**

Нагревайте вафельницу с закрытой крышкой в течение приблизительно 5 минут.

Когда будет достигнута нужная температура, индикатор выключится.

### **СМАЗКА РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

Чаще всего рабочие поверхности достаточно смазать кулинарным жиром или маслом только перед приготовлением первой вафли.

Рабочие поверхности снабжены антипригарным покрытием, поэтому требуется совсем немного масла.

Благодаря антипригарному покрытию вафли легко отделяются от рабочей поверхности.

Используемый рецепт также влияет на то, как вафли отделяются от рабочей поверхности.

### **ПОДЖАРИВАНИЕ**

Тесто выливается на середину нижней рабочей поверхности. Закройте крышку вафельницы и сожмите рабочие поверхности руками (чтобы распределить тесто).

Крышку необходимо закрыть сразу после выливания теста, чтобы не произошло неравномерного поджаривания верхней или нижней поверхностей вафли.

Иногда во время поджаривания индикатор выключается, при этом происходит остывание рабочих поверхностей, однако встроенный термостат постоянно поддерживает



равномерную температуру. Поэтому поджаривание происходит одинаково хорошо, горит индикатор или нет.

## **ВРЕМЯ ПОДЖАРИВАНИЯ**

Используемое тесто для вафель влияет на время поджаривания. Время поджаривания может быть от 2 до 3 минут.

## **ОЧИСТКА**

Перед очисткой всегда вынимайте гибкий кабель из сетевой розетки.

Если при чистке используется твердая или острая кухонная утварь, покрытие рабочих поверхностей может быть повреждено.

Для обычной очистки используйте влажную ткань, смоченную в слабом мыльном растворе.

Если к рабочим поверхностям пригорело тесто, можно использовать чистящие средства (спрей для печи). На некоторое время оставьте пену на рабочих поверхностях, затем вытрите до чиста. После проведения очистки чистящим средством первую приготовленную вафлю нужно выбросить, так как на рабочих поверхностях могут быть остатки средства.

Не погружайте вафельницу в воду.

## **СОВЕТЫ**

Следует как можно быстрее выливать тесто для вафель на рабочую поверхность и вынимать приготовленные вафли как можно быстрее, так как температура рабочих поверхностей поддерживается постоянной.

Количество сахара в тесте влияет на цвет готовых вафель, чем больше сахара, тем темнее вафли.

Слой теста не должен быть слишком тонким.

В случае неравномерного поджаривания: проверьте, хорошо ли перемешены все ингредиенты (важно тщательно перемешать сахар и жир).

Тесто рекомендуется взбивать при помощи электрического миксера. Ингредиенты для теста перед смешиванием должны иметь примерно одинаковую температуру.

## **ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ**

если вышеприведенные указания не соблюдались;  
если аппарат обслуживался неправильно, если в отношении него была применена сила, или если он был каким-либо иным образом поврежден;

в распределительной системе имелись ошибки или неполадки;  
прибор ремонтировался, модифицировался или изменялся иным путем лицом, на то не уполномоченным.

Вследствие нашей постоянной работы по улучшению функциональности и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять их без предварительного уведомления.

## **Импортер:**

AДЕКСИ А/Б  
AДЕКСИ А/С

Допускаются ошибки при печати.



